

Speisekarte

Vorspeisen

*Kleiner gemischter Salat
mit Chicoree, Parmesan-Spänen, Hausdressing*

*Bruschette
(geröstetes Weißbrot mit marinierten Tomatenwürfeln)*

*Ziegenkäsemedaillons mit Honig-Karamell-Kruste
auf mariniertem Rucola-Tomaten-Salat*

*Rote Beete-Avocado-Salat mariniert mit Creme Fraiche
dazu Birnenstückchen und Chili – Honig – Hähnchenspieß*

*Carpaccio vom Chiemgauer Rinderfilet
dazu Rucola, gebratene Champignons und Parmesan-Späne*

*Bunt gemischte Antipasti
(Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, Kapern, Oliven, Pepperoni)*

Suppen

Kirschtomaten-Suppe mit Brotcroutons

Kürbiscremesuppe mit feiner Milchhaube und Kürbiskernöl

Nudelgerichte

*Buntes Gemüse in Kokosmilch
dazu würziger Curcuma - Basmati Reis und Cashewkerne (vegan)*

*Penne in Prosecco-Sahne-Sauce
dazu mit Chili, Zitronengras und Ingwer geschmorte Hokkaido Kürbiswürfel*

*Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse
dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und Rucola,
geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl*

*Ravioli gefüllt mit Kürbis und Frischkäse
dazu Babytomaten, Parmesan-Späne und Rucola,
geschwenkt in kaltgepresstem Olivenöl*

*Pappardelle mit gebratenen Pfifferlingen und Champignons
in cremiger Sahne-Kräuter-Sauce*

*Linguine mit bunt gemischten Meeresfrüchten
an leichter Prosecco-Sahne-Sauce, dazu Parmesan-Späne*

Salate

Großer gemischter Salat

*mit Gurkenstreifen, Tomaten, Rettichstreifen, Parmesan-Spänen, Hausdressing
mit gebratenen Hähnchenstreifen
mit Sesam-Lachs vom Grill*

Genuss Art-Salat:

*gemischter Salat, Tomatenwürfel, Gurkenstreifen, weißer Rettich, Rote Beete-Würfel,
Avocado, geröstete Cashewkerne, Fetakäse, Minzblätter und Hausdressing*

Herbst Salat:

*gemischter Salat, Tomatenwürfel, Gurkenstreifen, weißer Rettich, geröstete Walnüsse,
karamellierte Birne, Fetakäse und gebratene Barbarie Entenbrust*

Fisch / Fleisch

Norwegisches Lachsfilet mit Wasabikruste

auf buntem Gemüse und Mini-Kartoffel aus dem Wok

Duett von Wolfsbarschfilet und Riesengarnele vom Grill

auf Kürbis- und Kartoffelecken aus dem Ofen, an Orangen-Chili-Sauce

Hähnchenstreifen und buntes Gemüse asiatisch

in Sojasauce dazu aromatischer Curcuma – Basmati – Reis

Hähnchenbrust vom Grill,

auf Kürbis- und Kartoffelecken aus dem Ofen, an Orangen-Chili-Sauce

Schweinefiletmedaillons in frischen Kräutern gebraten

dazu Bratkartoffeln, Speck und geschmorte Champignons

an französischer Weinbrand – Rahm – Sauce

Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse in Rotwein geschmort

auf Süßkartoffel – Kartoffel - Stampf und Rote Beete – Meerrettich

Kalbsleber vom Grill

auf Süßkartoffel – Kartoffel – Stampf und Zwiebel-Rotwein-Sauce

garniert mit Apfelstückchen

Chiemgauer Rinderfilet von der Färsse vom Grill (ca. 220gr.)

auf buntem Gemüse und Mini-Kartoffeln aus dem Wok

dazu kräftige Ripasso Valpolicella - Reduktion

Dessert

Pistazien-Crème Brûlée

garniert mit Früchten und Beeren

Schokotörtchen von Zartbitterschokolade

dazu Vanilleeis, frische Früchte und Beeren

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Rosinen und gerösteten Mandeln